



stop
allo spreco
alimentare



Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

Focaccia di pane

Come trasformare il pane secco in morbide focacce

Preparazione: circa 10 minuti, lasciar riposare circa 1 ora

Cottura: 4 minuti per parte

Ingredienti

- 50 g di pane secco (per 4-5 focacce di 10 cm di diametro)
- un po' di latte
- 1 uovo
- zucchero
- olio e burro



Preparazione

Preparare il pane in pezzetti. Ricoprire il pane con latte caldo finché si sia ben inbevuto e diventi una specie di pasta (ca. 1 ora a dipendenza del tipo di pane)*. Sgocciolare e togliere i pezzi che sono rimasti duri.

Sbattere l'uovo, zuccherarlo e mescolare l'impasto con il pane. Deve formare un impasto non troppo liquido.

Fondere il burro con l'olio in una pentola.

Formare delle focacce con l'impasto e fare dorare in pentola (ca. 4 minuti per parte).

Deporre le focacce su carta da cucina e spolverare con zucchero.

Servire le focacce tiepide con marmellata di frutta.

* Per profumare la pasta si può aggiungere liquore all'arancia o del rum.

Ricetta di Marie-Claire Snella